



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

---

## DIANELLA VERMENTINO TOSCANO 2023 IGT VINO BIOLOGICO

Il Vermentino Dianella nasce da un terreno del pliocenico ricco di conchiglie fossili. Un vino tipologico fruttato, fresco e sapido dalla spiccata mineralità.

### ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

### ANDAMENTO STAGIONALE

Nonostante le difficoltà meteorologiche incontrate nella fase primaverile, il raccolto del 2023 si distingue per l'eccezionale qualità delle uve raccolte e, sorprendentemente, anche per la quantità. Le tecniche agronomiche adottate, hanno favorito lo sviluppo di uve mature, sane e piene di carattere, che si riflettono nell'intensità e nella complessità dei vini prodotti.

### NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino di media intensità. Al naso è fragrante con note di fiori bianchi che si completano con sentori di mandarino, lime, frutto della passione e pesca bianca. Nel passaggio in bocca si rimarcano ancora aromi di pesca, pompelmo e citronella. Il sorso è dinamico e scandito da una verticale freschezza, che si amplifica con un finale minerale e piacevolmente sapido.

### VITIGNI

Vermentino.

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C.

### MATURAZIONE

3 mesi in acciaio inox.

### FORMATO

750 ml.

